ليزي كيك

المقادير:

- 100 غ زبدة
- 3 ملعقة كبيرة بودرة الكاكاو
- ¼ كوب شوكولاتة نوتيلا
- 1 علبة حليب مكثف محلى
- 1 عبوة بسكويت، مكسر

طريقة التحضير:

1. في قدر، تسخن الزبدة على نار متوسطة ثم يضاف الكاكاو مع التحريك ثم تضاف النوتيلا مع التحريك لكي تمتزج المكونات.
2. يضاف الحليب ويقلب لمدة دقيقتين ثم تطفئ النار.
3. يضاف البسكويت وتحرك المكونات.
4. يوضع المزيج في ورق البلاستيك ويلف ثم يوضع في الفريزر لليلة كاملة.
5. يخرج الليزي كيك من الفريزر ويقطع ويقدم على الفور.